CE

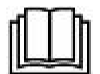
Bartscher



MX 250 / 130115

V1/0214

DEUTSCH
Original-Bedienungsanleitung



Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme lesen und griffbereit am Gerät aufbewahren!

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

Service-Hotline: 0180 5 971 197
(14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)

1. Allgemeines
1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Gerätes und dient als wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk.

Die Kenntnis aller in ihr enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät.

Darüber hinaus sind die für den Einsatzbereich des Gerätes geltenden örtlichen Unfallverhütungsvorschriften und allgemeinen Sicherheitsbestimmungen einzuhalten.

Die Bedienungsanleitung ist Produktbestandteil und in unmittelbarer Nähe des Gerätes für das Installations-, Bedienungs-, Wartungs- und Reinigungspersonal jederzeit zugänglich aufzubewahren.

1.2 Symbolerklärung

Wichtige sicherheits- und gerätetechnische Hinweise sind in dieser Bedienungsanleitung durch Symbole gekennzeichnet. Die Hinweise sind unbedingt zu befolgen, um Unfälle, Personen- und Sachschäden zu vermeiden.

 ***WARNUNG!***

Dieses Symbol kennzeichnet Gefahren, die zu Verletzungen führen können. Halten Sie die angegebenen Hinweise zur Arbeitssicherheit unbedingt genau ein und verhalten Sie sich in diesen Fällen besonders vorsichtig.

 ***WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!***

Dieses Symbol macht auf gefährliche Situationen durch elektrischen Strom aufmerksam. Bei Nichtbeachten der Sicherheitshinweise besteht Verletzungsgefahr oder Lebensgefahr.

 ***ACHTUNG!***

Dieses Symbol kennzeichnet Hinweise, deren Nichtbeachtung Beschädigung, Fehlfunktionen und/oder Ausfall des Gerätes zur Folge haben kann.

 ***HINWEIS!***

Dieses Symbol hebt Tipps und Informationen hervor, die für eine effiziente und störungsfreie Bedienung des Gerätes zu beachten sind.

1.3 Haftung und Gewährleistung

Alle Angaben und Hinweise in dieser Bedienungsanleitung wurden unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften, des aktuellen ingenieurtechnischen Entwicklungsstandes sowie unserer langjährigen Erkenntnisse und Erfahrungen zusammengestellt.

Die Übersetzungen der Bedienungsanleitung wurden ebenfalls nach bestem Wissen erstellt. Eine Haftung für Übersetzungsfehler können wir jedoch nicht übernehmen. Maßgebend ist die beiliegende deutsche Version dieser Bedienungsanleitung.

Der tatsächliche Lieferumfang kann bei Sonderausführungen, der Inanspruchnahme zusätzlicher Bestelloptionen oder auf Grund neuester technischer Änderungen u. U. von den hier beschriebenen Erläuterungen und zeichnerischen Darstellungen abweichen.

 ***HINWEIS!***

Diese Bedienungsanleitung ist vor Beginn aller Arbeiten am und mit dem Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, sorgfältig durchzulesen!

Der Hersteller übernimmt **keine Haftung** für Schäden und Störungen bei:

- Nichtbeachtung der Anweisungen zur Bedienung und Reinigung;
- nicht bestimmungsgemäßer Verwendung;
- technischen Änderungen durch den Benutzer;
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

Technische Änderungen am Produkt im Rahmen der Verbesserung der Gebrauchseigenschaften und der Weiterentwicklung behalten wir uns vor.

1.4 Urheberschutz

Die Bedienungsanleitung und die in ihr enthaltenen Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigungen in jeglicher Art und Form – auch auszugsweise – sowie die Verwertung und/oder Mitteilung des Inhaltes sind ohne schriftliche Freigabeerklärung des Herstellers nicht gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.

 ***HINWEIS!***

Die grafischen Darstellungen in dieser Anleitung können unter Umständen leicht von der tatsächlichen Ausführung des Gerätes abweichen.

1.5 Konformitätserklärung

Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU.

Dies bescheinigen wir in der EG-Konformitätserklärung.

Bei Bedarf senden wir Ihnen gern die entsprechende Konformitätserklärung zu.

2. Sicherheit

Dieser Abschnitt bietet einen Überblick über alle wichtigen Sicherheitsaspekte.

Zusätzlich sind in den einzelnen Kapiteln konkrete Sicherheitshinweise zur Abwendung von Gefahren gegeben und mit Symbolen gekennzeichnet. Darüber hinaus sind am Gerät befindliche Piktogramme, Schilder und Beschriftungen zu beachten und in ständig lesbarem Zustand zu halten.

Die Beachtung aller Sicherheitshinweise ermöglicht optimalen Schutz vor Gefährdungen und gewährleistet sicheren und störungsfreien Betrieb des Gerätes.

2.1 Allgemeines

Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut. Es können jedoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird.

Die Kenntnis des Inhalts der Bedienungsanleitung ist eine der Voraussetzungen, um Sie vor Gefahren zu schützen, sowie Fehler zu vermeiden und somit das Gerät sicher und störungsfrei zu betreiben.

Zur Vermeidung von Gefährdungen und zur Sicherung der optimalen Leistung dürfen am Gerät weder Veränderungen noch Umbauten vorgenommen werden, die durch den Hersteller nicht ausdrücklich genehmigt worden sind.

Das Gerät darf nur in technisch einwandfreiem und betriebssicherem Zustand betrieben werden.

2.2 Sicherheitshinweise für die Nutzung des Gerätes

Die Angaben zur Arbeitssicherheit beziehen sich auf die zum Zeitpunkt der Herstellung des Gerätes gültigen Verordnungen der Europäischen Union.

Wird das Gerät gewerblich genutzt, ist der Betreiber verpflichtet, während der gesamten Einsatzzeit des Gerätes die Übereinstimmung der benannten Arbeitssicherheitsmaßnahmen mit dem aktuellen Stand der Regelwerke festzustellen und neue Vorschriften zu beachten. Außerhalb der Europäischen Union sind die am Einsatzort des Gerätes geltenden Arbeitssicherheitsgesetze und regionalen Bestimmungen einzuhalten.

Neben den Arbeitssicherheitshinweisen in dieser Bedienungsanleitung sind die für den Einsatzbereich des Gerätes allgemein gültigen Sicherheits- und Unfallverhütungsvorschriften sowie die geltenden Umweltschutzbestimmungen zu beachten und einzuhalten.



ACHTUNG!

- o Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf. Wenn das Gerät an eine dritte Person weitergegeben wird, muss die Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.
- o Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Angaben in der Bedienungsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.
- o Das Gerät nur in geschlossenen Räumen betreiben.

2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung



ACHTUNG!

Dieses Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch konzipiert und gebaut und nur vom Fachpersonal in Catering- und Großküchenbetrieben zu bedienen.

Die Betriebssicherheit des Gerätes ist nur bei bestimmungsgemäßer Verwendung entsprechend der Angaben in der Bedienungsanleitung gewährleistet.

Alle technischen Eingriffe, auch die Montage und die Instandhaltung sind ausschließlich von qualifiziertem Kundendienst vorzunehmen.

Der **Stabmixer** ist **nur** zum Pürieren, Emulgieren und Mixen warmer und kalter Speisen bestimmt.

Mit diesem Gerät ist es möglich direkt im Topf Suppen, Pürees, Creme, Marzipan, Käsecreme u.ä. zuzubereiten.



ACHTUNG!

Jede über die bestimmungsgemäße Verwendung hinausgehende und/oder andersartige Verwendung des Gerätes ist untersagt und gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Ansprüche jeglicher Art gegen den Hersteller und/oder seine Bevollmächtigten wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes sind ausgeschlossen.

Für alle Schäden bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung haftet allein der Betreiber.

3. Transport, Verpackung und Lagerung
3.1 Transportinspektion

Lieferung bei Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden prüfen. Bei äußerlich erkennbarem Transportschaden Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen nehmen.

Schadensumfang auf Transportunterlagen/Lieferschein des Transporteurs vermerken. Reklamation einleiten.

Verdeckte Mängel sofort nach Erkennen reklamieren, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

3.2 Verpackung

Werfen Sie den Umkarton Ihres Geräts nicht weg. Sie benötigen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen. Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme das äußere und innere Verpackungsmaterial vollständig vom Gerät.



HINWEIS!

Falls Sie die Verpackung entsorgen möchten, beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften. Führen Sie wieder verwertbare Verpackungsmaterialien dem Recycling zu.

Bitte prüfen Sie, ob das Gerät und das Zubehör vollständig sind. Falls irgendwelche Teile fehlen sollten, nehmen Sie bitte mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

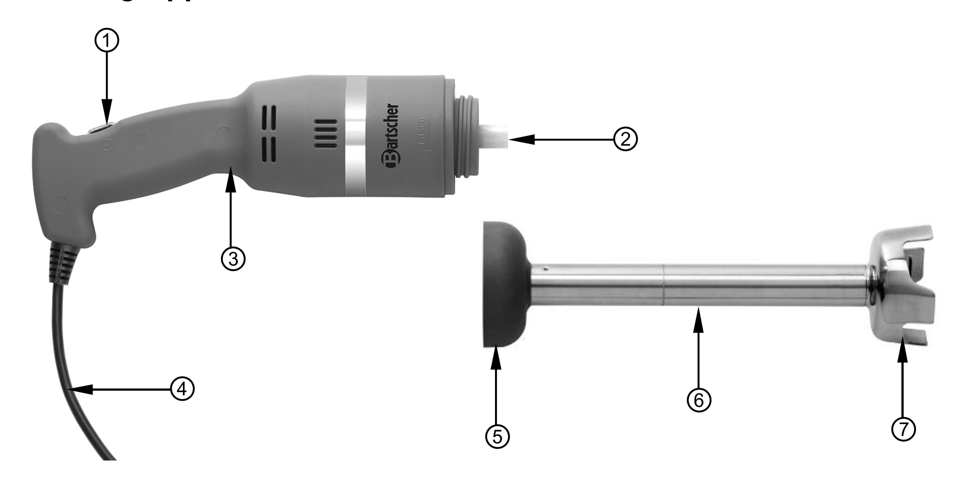
3.3 Lagerung

Packstücke bis zur Installation verschlossen und unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung aufbewahren.

Packstücke nur unter folgenden Bedingungen lagern:

- Nicht im Freien aufbewahren.
- Trocken und staubfrei aufbewahren.
- Keinen aggressiven Medien aussetzen.
- Vor Sonneneinstrahlung schützen.
- Mechanische Erschütterungen vermeiden.
- Bei längerer Lagerung (> 3 Monate) regelmäßig allgemeinen Zustand aller Teile und der Verpackung kontrollieren. Bei Erfordernis auffrischen oder erneuern.

4. Technische Daten
4.1 Baugruppenübersicht



① **EIN-/AUS** Taste

② Schnellkopplung

③ Gerätekörper mit Motoreinheit

④ Netzanschlussleitung

⑤ Feststellring

⑥ Mixstab

⑦ Mixfuß mit Messer

Anwendung und Bauteile

Das Gerät besteht aus einem elektrischen Motor, der in einem Kunststoffguss eingearbeitet ist (loser Gerätekörper). Der Mixstab wird mit dem Feststellring an die Schnellkopplung angesetzt und durch Drehen auf der Motorwelle befestigt.

Die gewünschten Lebensmittel werden in einen Behälter eingefügt und anschließend wird das Gerät **mit beiden Händen** und **durch Festhalten an den dafür vorgesehenen Stellen (siehe Abb. Seite 12)**:

1. mit dem angebrachten Mixstab in einen Behälter oder Topf gestellt;
2. gestartet und bis zum Ende der Produktbearbeitung betrieben;
3. ausgeschaltet und auf eine geeignete Fläche abgelegt.

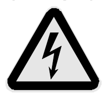
4.2 Technische Angaben

Bezeichnung	**Stabmixer MX 250**
Art.-Nr.:	**130115**
Ausführung:	Gehäuse: Kunststoff, orange; Abnehmbarer Mixstab: Edelstahl; Feststellring: Kunststoff
Anschlusswert:	0,25 kW / 230 V 50-60 Hz
IP Schutzklasse:	IPX3
Geschwindigkeits-regulierung:	Stufenlos, max 15000 UpM
Abmessungen:	Ø 75 mm, Gesamtlänge: 520 mm, Stablänge: 250 mm
Kabellänge:	1,8 m
Gewicht:	1,35 kg

Technische Änderungen vorbehalten!

5. Installation und Bedienung

5.1 Sicherheitshinweise

 ***WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!***

Das Gerät darf nur an vorschriftsgemäß geerdeten Schutzkontakt-Steckdosen angeschlossen und betrieben werden.

Die Netzanschlussleitung nicht am Kabel aus der Steckdose ziehen, immer am Gehäuse des Netzsteckers anfassen.

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit Wärmequellen bzw. scharfen Kanten in Berührung kommt. Netzkabel nicht vom Tisch oder von der Theke herunter hängen lassen. Achten Sie darauf, dass niemand auf das Netzkabel treten oder darüber stolpern kann.
- Das Netzkabel nicht knicken, quetschen, verknoten, immer vollständig abwickeln.
- Stellen Sie niemals das Gerät oder andere Gegenstände auf das Netzkabel.
- Netzkabel nicht über Teppichstoff oder andere Wärmeisolierungen verlegen. Netzkabel nicht abdecken. Netzkabel von Arbeitsbereichen fernhalten und nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es nicht korrekt funktioniert, beschädigt oder zu Boden gefallen ist.
- Keine Zubehör- und Ersatzteile verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden. Diese könnten eine Gefahr für den Benutzer darstellen oder Schäden am Gerät verursachen und zu Personenschäden führen, zudem erlischt die Gewährleistung.

- Bedienen Sie das Gerät **niemals** mit nassen oder feuchten Händen.
- Berühren Sie während des Betriebes **niemals** sich bewegende Geräteteile*.*
- Führen Sie **niemals bei eingeschaltetem und laufendem Gerät Produkte oder Gegenstände in den Topf ein,** die andere Eigenschaften aufweisen als die für den zweckmäßigen Gebrauch vorgegebenen, wie z.B. Knochen, tiefgekühltes Fleisch, Nicht-Nahrungsmittel oder andere Gegenstände wie Halstücher, etc.…
- **Niemals** das Gerät an anderen als die für den normalen Gebrauch angegebenen Stellen **greifen, halten und handhaben** und **mit nur einer Hand betätigen**.
- Es ist verboten, **andere Lebensmittel oder die Zutaten auf den Boden des Topfes bei angeschlossenem und laufendem Gerät zu drücken oder durch andere drücken zu lassen**, so wie generell die Hände oder jeden anderen Körperteil während des Betriebes des Gerätes in den Topf einzuführen.
- Tauchen Sie das Gerät **niemals weiter als bis zur Eintauch-Markierung** in den Topf mit den zu verarbeitenden Lebensmitteln ein.
- Ziehen Sie **niemals** das Gerät aus dem Topf heraus, **bevor es vollständig abgestellt worden ist** und nicht früher als **10 Sek. nach Abschaltung** des Gerätes.
- Entfernen Sie **niemals** die Schutzvorrichtungen und Warnhinweise teilweise oder vollständig vom Gerät.
- **Niemals** das Gerät betreiben, wenn nicht alle **Maßnahmen zur Beseitigung der Restrisiken** ergriffen worden sind.

WARNUNG! Restrisiko aufgrund der Abnahme von festen Abschirmimgen, Eingriffen an beschädigten/abgenutzten Teilen!

Unter keinen Umständen **darf der Bediener versuchen, eine feste Abschirmung zu öffnen oder zu entfernen oder eine Sicherheitsvorrichtung abzuändern.**

Während der **Bestückung**, **Wartung und der Reinigung,** sowie **während aller anderen manuellen Eingriffe,** die das Einführen der Hände oder anderer Körperteile in die gefährlichen Bereiche des Geräts beinhalten, bleibt ein Restrisiko, das vor allem besteht aus:

1. **Stößen an Bauteilen des Gerätes,**
2. **Reibung und/oder Aufschürfen an rauen Geräteteilen,**
3. **Verletzung an den spitzen Teilen,**
4. **Schnitt an den scharfen Teilen.**

Es bleibt während der **Reinigung oder Entfernung von Resten vom Messer** durch die nötige Einführung der Hände in der Nähe des Messers ein Restrisiko bestehen, das vor allem zu **Schnittverletzungen an scharfen Teilen führen kann.**

Aus diesen Gründen müssen der Bediener und der Wartungstechniker **für manuelle Eingriffe bei offenen Abschirmungen ausgebildet werden** und über die daraus folgenden Risiken unterrichtet und durch den Verantwortlichen befugt werden.

Sie müssen ebenfalls angemessene persönliche Schutzvorrichtungen tragen bzw. **schnittfeste Handschuhe**.

5.2 Inbetriebnahme und Bedienung

Die Handhabung des Gerätes ist einzig und allein dem befugten und entsprechend ausgebildeten Personal zu überlassen, das ausreichende technische Erfahrung aufweisen muss.

Vor der Einschaltung des Gerätes die folgenden Schritte durchführen:

- Die technischen Unterlagen genau durchlesen,
- Die Schutz- und Nothaltvorrichtungen am Gerät, ihre Lage und ihre Betriebsweise kennen.

Die Benutzung durch Unbefugte der Geräteteile und des Zubehörs, das als Schutz- und Sicherheitsvorrichtung eingesetzt wird, kann Störungen oder Gefahrensituationen für die Bediener herbeiführen. **Der Bediener muss** entsprechend ausgebildet, bezüglich der Restrisiken informiert und in die richtige Anwendung eingewiesen sein.

Montage/Demontage

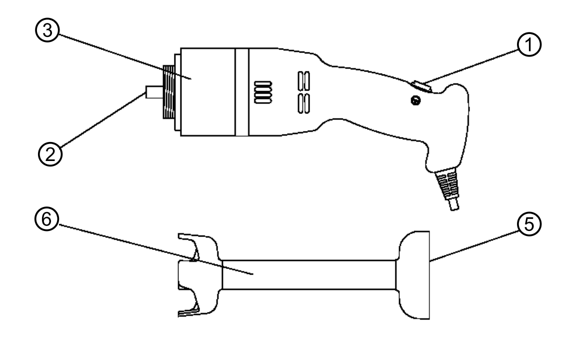
 ***WARNUNG!***

Alle Eingriffe zur Montage / Demontage eines jeden Bauteils am Gerät müssen bei still stehendem Motor und bei heraausgezogenem Netzstecker erfolgen.

Die Montage des Gerätes erfolgt in mehreren Schritten:

1. Den Feststellring **(5)** des Mixstabes **(6)** an die Schnellkopplung **(2)** des Gerätekörpers **(3)** ansetzen.
2. Den Mixstab **(6)** gegen den Uhrzeigersinn anschrauben, bis er fest am Gerätekörper **(3)** einrastet.

Beachten Sie die Hinweise auf dem Gerätekörper!



Die Demontage erfolgt gemäß den oben für die Montage beschriebenen Schritten in umgekehrter Reihenfolge.

Start

Der Impulsstart erfolgt nur **durch Drücken** auf die dafür vorgesehene **EIN-/AUS Taste**:
Betrieb nur bei gedrückter Taste ⏀

Fehlende Spannung

Bei unterbrochener Stromversorgung oder wenn das Gerät vom Stromnetz getrennt wird, kann es nur durch einen Startvorgang wieder eingeschaltet werden, **nachdem die Stromversorgung wieder hergestellt oder das Gerät wieder an das Stromnetz angeschlossen wurde**.

Kontrollen und Überprüfungen vor Einschaltung

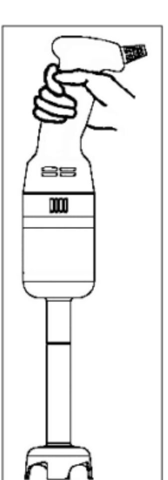
Kontrolle / Überprüfung	**Vorgehensweise**
Sicherstellen, dass: - sich **im Topf keine** fremden Gegenstände befinden	Sichtprüfung zur Feststellung, dass keine fremden Gegenstände wie z.B. Werkzeuge, Tücher, etc. und dass auch keine Nicht-Nahrungsmittel sich im Topf befinden. Bei Auffinden solcher Gegenstände diese entfernen.
Sauberkeit überprüfen: - **der Außenteile** des Gerätes - **der Oberfläche** der Zubehörteile - **der Innenteile** des Gerätes	Alle Flächen der angegebenen Teile müssen vor der Benutzung des Gerätes einer Sichtprüfung unterzogen werden, um ihre Sauberkeit zu überprüfen. Bei Auffinden von Schimmel oder anderen Unreinheiten die Reinigung dieser Teile gemäß Anweisungen im Abschnitt **6.2 "Reinigung"** durchführen.
Zustand überprüfen: - **der festen Schutz-vorrichtungen** - **des Gerätekörpers**	Alle festen Abschirmungen, etc. müssen ihre Funktionen erfüllen. Sichtprüfung der angegebenen Teile zur Feststellung, dass diese auf ihrer Außenseite unbeschädigt sind. Diese Teile müssen auf jeden Fall ersetzt werden, sobald erste Anzeichen von Abnutzung/Beschädigung sichtbar sind. Kundendienst benachrichtigen.
Betriebsfähigkeit überprüfen: - **der für die Sicherheit vorgesehenen Steuer-/ Kontrollteile** - **der Steuerungen.**	Alle Vorrichtungen müssen ihre vorgesehenen Funktionen erfüllen. Die Vorrichtungen direkt steuern, so dass diese die erwartete Funktion ausführen. Die Bauteile, welche erste Anzeichen von Abnutzung oder Beschädigung aufweisen, müssen sofort ersetzt werden. Kundendienst benachrichtigen.
Sicherstellen: - **dass keine seltsamen Geräusche nach dem Start zu hören sind**	Falls während der Überprüfung der Steuerungen seltsame Geräusche festgestellt werden, die z.B. auf Festfressen oder mechanische Brüche hinweisen, das Gerät sofort anhalten und den Kundendienst benachrichtigen.

WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!
Gerät kann bei unsachgemäßer Installation Verletzungen verursachen!
Vor Installation und Anschluss die Daten des örtlichen Stromnetzes mit technischen Angaben des Gerätes vergleichen (siehe Typenschild).
Gerät nur bei Übereinstimmung anschließen! Sicherheitshinweise beachten!

- Der Steckdosenstromkreis muss mit mindestens 16A abgesichert sein. Anschluss nur direkt an eine Wandsteckdose; Verteiler oder Mehrfachsteckdosen dürfen nicht verwendet werden.
- Gerät so aufstellen, dass der Stecker zugänglich ist, damit das Gerät bei Bedarf schnell von der Stromversorgung getrennt werden kann.

Inbetriebnahme

Schalten Sie das Gerät unter Beachtung der folgenden Anweisungen in der angegebenen Reihenfolge ein:



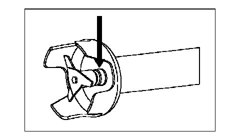
1. Positives Ergebnis der Kontrollen bezüglich der Vorbereitung;
2. Positives Ergebnis der Kontrollen bezüglich der Stromversorgung;
3. Anschluss des Steckers an eine geeignete Steckdose;
4. Positives Ergebnis der Kontrollen bezüglich der Montage;
5. Positives Ergebnis der Kontrollen / Überprüfungen vor der Einschaltung;
6. Positives Ergebnis der Kontrollen für die Einhaltung aller Sicherheitsvorschriften;
7. Die Nahrungsmittel von Hand in den Topf einführen;
8. **Mit beiden Händen das Gerät an den dafür vorgesehenen Stellen halten**:
   a. Das Gerät mit dem Mixstab in den Topf setzen,
   b. Gerät durch Drücken der **EIN-/AUS Taste** starten und dabei bis zum Ende der Lebensmittelbearbeitung halten;
9. Sobald die zu verarbeitende Lebensmittel die gewünschte Beschaffenheit erreicht haben, das Gerät ausschalten und auf eine geeignete Arbeitsfläche ablegen;
10. Das verarbeitete Produkt aus dem Topf entfernen: dabei diesen mit beiden Händen halten und das Produkt in einen geeigneten Behälter umfüllen.



WARNUNG!
Führen Sie das Gerät niemals weiter als bis zur Eintauch-Markierung in den Topf mit Lebensmitteln ein. Das Gerät niemals im Leerlauf betreiben.

 ***ACHTUNG!***

Kontrollieren Sie regelmäßig die Gummidichtung unter dem Messer (Abb. rechts) und, sollte sie beschädigt bzw. verbraucht sein, ersetzen Sie diese.
Der unverzehrte Zustand der Gummidichtung verhindert das Eindringen der Verarbeitungsprodukte ins Innere des Gerätes und somit die Schädenentstehung am Gerät.



Gerät ausschalten

Die Abschaltung des Gerätes in folgenden Schritten durchführen:

1. vor der Abschaltung abwarten, bis die Bearbeitung abgeschlossen wurde, bzw. bis das Produkt die gewünschte Beschaffenheit erreicht hat,
2. das Gerät durch Loslassen der entsprechenden Taste anhalten,
3. das Gerät auf eine geeignete Ablagefläche legen,
4. den Netzstecker des Gerätes aus der Steckdose ziehen,
5. Reinigung durchführen.

6. Reinigung und Wartung

6.1 Sicherheitshinweise

- Vor der Reinigung sowie vor der Durchführung von Reparaturen das Gerät von der Stromversorgung trennen (Netzstecker ziehen!).
- **Vor und während der Reinigung ist es untersagt,** auf bewegliche Bauteile zuzugreifen, ohne dass zuvor überprüft wurde, ob diese still stehen und das Gerät garantiert sicher von der Stromversorgung getrennt wurde.
- Um sich vor Stromschlägen zu schützen, Gerät, Netzkabel und Netzstecker **niemals** in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** direkt in ein Spülbecken oder unter einen Wasserhahn. Immer darauf achten, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.

 ***ACHTUNG!***

Das Gerät ist nicht für das direkte Absprühen mit einem Wasserstrahl geeignet. Verwenden Sie daherkeinen Druckwasserstrahl, um dieses Gerät zu reinigen!

Benutzen Sie keine Dampfreinigungsgeräte!

Benutzen Sie keine Druckluftstrahlen gegen Bereiche, in denen sich Mehl befindet und generell gegen das Gerät.

6.2 Reinigung

Für die Reinigung des Gerätes dürfen folgende Produkte nicht benutzt werden:

- Reinigungsmittel, die **Chlor** enthalten (auch verdünnt) oder daraus zusammengesetzt sind, wie: Bleichlauge, Chlorwasserstoffsäure, Rohrreinigungsmittel, Reinigungsmittel für Marmor, Entkalkungsmittel, etc..., diese können die Beschaffung des Stahls angreifen und unwiderrufliche Flecken oder Oxidation verursachen. Die losen Ausströmungen der oben genannten Mittel können oxidieren und in einigen Fällen den Stahl anfressen;
- Metallplättchen, Bürsten oder Polierscheiben aus anderen Metallen oder Legierungen (z.B. gewöhnlicher Stahl, Alu, Messing, etc…) oder Werkzeuge, die zuvor für die Reinigung anderer Metalle oder Legierungen benutzt wurden.
- reibende Reinigungspulver;
- Benzin, Lösungsmittel oder entflammbare und/oder korrodierende Fluide;
- Silberreinigungsmittel.

- Reinigen Sie das Gerät am Ende jeder Arbeitsschicht, vor täglicher Benutzung oder bei Bedarf auch öfter.
- Alle Oberflächen und die Teile am Gerät, die mit Nahrungsmittel in Berührung kommen, bzw. Nahrungsmittelbereiche (Außenfläche und Innenfläche der Utensilien) und die Spritzbereiche (Obere Fläche des am Gerät befestigten Zubehörteils und äußere Fläche des Gerätes), müssen gereinigt und desinfiziert werden wie unten angegeben. Für die Demontage der Utensilien beachten Sie die Anweisungen im Abschnitt **5.2 "Inbetriebnahme und Bedienung" (Montage/Demontage)**.
- Die Oberflächen von eventuellen Nahrungsmittelrückständen befreien (z.B. mit einem Plastikschaber).



WARNUNG! Verletzungsgefahr!
Das Messer des Mixstabes ist sehr scharf und kann zur Schnittverletzungen führen!
Berühren Sie niemals das Messer des Gerätes mit bloßen Händen!
Benutzen Sie immer Sicherheitshandschuhe beim Reinigen des Gerätes!

- **Alle Oberflächen** des Nahrungsmittelbereichs und Spritzbereichs mit einem feuchten weichen Tuch (nicht triefend) und in warmem Wasser mit etwas mildem Reinigungsmittel reinigen. Spezifische Mittel für Stahl verwenden, die flüssig sein müssen (keine Cremes oder Schleifpasten) und vor allem dürfen sie kein Chlor enthalten. Gegen Fett kann denaturierter Alkohol verwendet werden.
- Reinigen Sie das Gerät und Utensilien **niemals** in einer Geschirrspülmaschine.



- Mit sauberem warmem Wasser nachwischen und anschließend alle Oberflächen des Nahrungsmittelbereichs und Spritzbereichs mit einem weichen, nicht faserigen Tuch abtrocknen.
- Bei **längeren Nutzungspausen** des Gerätes muss auf alle Stahloberflächen (besonders diejenigen aus Edelstahl) reichlich Vaselinöl mit einem Tuch aufgetragen werden, damit diese Teile durch eine zusätzliche Schicht geschützt werden.
  Die Bauteile in einem weichen, nicht faserigen Tuch eingewickelt aufbewahren.

6.3 Sicherheitshinweise zur Wartung

- Das Netzkabel von Zeit zu Zeit auf Beschädigungen überprüfen. Gerät niemals benutzen, wenn das Netzkabel beschädigt ist. Wenn dieses Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Bei Schäden oder Störungen wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder an unseren Kundendienst. Beachten Sie zuvor die Hinweise zur Fehlersuche im Abschnitt 7.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifizierten Fachleuten unter Verwendung von Original-Ersatz- und Zubehörteilen ausgeführt werden. **Versuchen Sie niemals, selber an dem Gerät Reparaturen durchzuführen!**

7. Mögliche Funktionsstörungen

Problem	Ursache	Lösung
Gerät funktioniert nicht: das Messer dreht sich nicht oder schneidet nicht richtig	• Fehlende Spannung. • Gerät ist nicht an die Stromversorgung angeschlossen. • **EIN-/AUS** Taste nicht betriebsfähig.	• Stromversorgung überprüfen und wiederherstellen. • Netzstecker an Steckdose anschließen. • Kundendienst kontaktieren.
Betriebs-unterbrechung	• Thermoschutzschalter hat bei zu langer Betriebsdauer/ Überlastung ausgelöst. • Ursache/-en nicht identifizierbar.	• Gerät abkühlen lassen, danach wieder in Betrieb nehmen. • Kundendienst kontaktieren.

8. Entsorgung

Altgeräte

Das ausgediente Gerät ist am Ende seiner Lebensdauer entsprechend den nationalen Bestimmungen zu entsorgen. Es empfiehlt sich, mit einer auf Entsorgung spezialisierten Firma Kontakt aufzunehmen, oder sich mit der Entsorgungsabteilung Ihrer Kommune in Verbindung zu setzen.

 ***WARNUNG!***

Damit der Missbrauch und die damit verbundenen Gefahren ausgeschlossen sind, machen Sie Ihr Altgerät vor der Entsorgung unbrauchbar. Dazu Gerät von der Netzversorgung trennen und das Netzanschlusskabel vom Gerät entfernen.



HINWEIS!



Für die Entsorgung des Gerätes beachten Sie die in Ihrem Land und in Ihrer Kommune geltenden Vorschriften.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

Service-Hotline: 0180 5 971 197
(14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)